



INICIO QUIÉNES SOMOS ▼ ÚLTIMA HORA ▼ HEMEROTECA SUSCRIPCIÓN CONTACTO

## Resultados de búsqueda para: zerya

zerya



# Zerya: procesos de producción con Residuo Cero

19 mayo, 2016

Zerya® forma parte del Proyecto LIFE+ Cero Residuos (CR), un consorcio que investiga para producir, preservar y comercializar fruta de hueso sostenible y libre de residuos de pesticidas.

La metodología incluye adaptaciones en el procesamiento de la fruta, la conservación durante la post-cosecha, la elaboración de productos derivados y la promoción en el mercado.

La pre-cosecha se basa en una estrategia holística en la que se vigila de cerca la salud del suelo y la nutrición vegetal para maximizar la expresión varietal de resistencias y utilizar menos tratamientos, lo que potencia la aparición de insectos benéficos y permite minimizar las intervenciones fitosanitarias.

En el marco de las técnicas post-cosecha se miden en primer lugar las tasas respiratorias de las frutas objeto de estudio. La fruta es luego presentada en barquetas envueltas de materiales especiales diseñados para controlar la atmósfera dentro del envoltorio por medio de micro perforaciones hechas con láser. De este modo se optimizan el número de perforaciones en los films plásticos utilizados para el envasado.

Por otro lado, desde la recolección, hasta la comercialización se monitorizan los parámetros sensoriales, físico-químicos y microbiológicos.

Los frutos CR que, por su aspecto visual, no son destinados a la venta en fresco se procesan en forma de pulpas para elaborar alimentos infantiles. La garantía CR es un aspecto muy valorado por los fabricantes de alimentación infantil, dado los requerimientos de calidad exigidos para la materia prima.

Como conclusión, Javier Arizmendi, gerente de operaciones de Zerya®, precisa que "es una realidad palpable que los supermercados son cada vez más estrictos con los proveedores, y muchas superficies fijan los LMRs por debajo de lo regulado". Esto se confirma mediante los análisis de residuos de plaguicidas en alimentos, incluso algunos laboratorios especializados incluyen en su reporte los niveles de residuo que son aceptados en determinadas cadenas de minoristas.

El proyecto Life Cero Residuos es cofinanciado por el programa Life+ de la Comisión Europea y tiene como objetivo mejorar la sostenibilidad y la calidad de la producción de fruta de hueso para crear un sector más competitivo y más saludable.



PERFIL DEL MES

### Laurence Maillard: vivir con pasión

Laurence nació hace 57 años en una pequeña localidad del suroeste de Francia. Siendo un bebé su familia se trasladó a Marruecos, cerca de la frontera con Argelia, y allí ...



## Fresón de Palos abre campaña con nuevas instalaciones

26 enero, 2016

**El primer operador europeo de frutos rojos no cesa en su dinamismo de nuevas inversiones.**

La campaña actual se abre con nuevas instalaciones que serán ocupadas por cuatro nuevas líneas de envasado en una nave adyacente principal, y cuya obra comenzó el pasado agosto.

La entidad ha invertido 7 millones de euros en la mejora de la comercialización y la producción. Esto ha sido posible gracias a la colaboración público-privada, con el apoyo de una subvención de la Junta de Andalucía (por valor de casi 3,5 millones) y en el marco de los fondos operativos.

El montante total se ha dirigido a acciones como la concentración de la oferta, la mejora de la comercialización, la planificación de la producción y su adaptación a la demanda (tanto en cantidad como en calidad) y el fomento de prácticas sostenibles.

La firma andaluza puede llegar a comercializar una media de 75 millones de toneladas de producto, de las que unas 55 son en fresco. Su valor de producción sobrepasa los 86 millones de euros.

**Productos.** La cooperativa se estrena este año como operador de frambuesa, producto del que existen unas 24 hectáreas plantadas. Sin embargo, con el arándano lleva varias temporadas operando y la superficie plantada asciende a 80 hectáreas. "La diversificación nos ayuda a fidelizar la mano de obra", explica Alberto Garrocho, consejero delegado de la entidad. "No resulta suficiente con la temporada de fresa, el resto de cultivos nos permite estabilizar la mano de obra, de la que tanto dependemos."

En la campaña 2014/15, preocupados, como se ha estado siempre, por la seguridad alimentaria y el respeto por el medio ambiente, la entidad puso en circulación la gama "Fresón Sostenible", sistema de gestión realizada a través de la marca de calidad Zerya.

El principal destino de la cooperativa es el mercado interior, a los que suman los mercados más tradicionales de la Europa

INFIA®

**proexport**
  
 Frutas y Hortalizas de Murcia-España